

Краснодарский край, МО Крыловский район, станица Октябрьская,
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №6
имени Юрия Васильевича Кондратюка

УТВЕРЖДЕНО
решением педагогического совета
от 30 августа 2019 года протокол №1
Председатель Рыбальченко И.Ю.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По технологии
(указать учебный предмет, курс)

Уровень образования (класс) 5-8 (основное общее)
(начальное общее, основное общее, среднее общее образование с указанием классов)

Количество часов 238

Учитель Богославенко Т.В.

Программа разработана на основе программы 5-8 классов, "Технология". Программа
автор А.М. Тищенко, Н.В. Синица, М.Веклана-Граф 2014г. в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом
(указать ФГОС, ПООП, УМК, авторскую программу/программы, издательство, год издания)
основного общего образования второго поколения Министерства образования и науки Российской Федерации (приказ Министерства образования и науки Р.Ф от 17.12.10 №897

I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

5 класс

Ученик научится:

- знакомиться с эргономическими, эстетическими требованиями к интерьеру
- находить и представлять информацию об устройстве современной кухни
- планировать кухню с помощью шаблонов и ПК

6 класс

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты.
- делать планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.
- изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон.
- выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера» и др.
- выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.
- находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении.
- понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями.
- знакомиться с профессией садовник

7 класс

Ученик научится:

- находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения.
- выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома».
- знакомиться с понятием «умный дом».

Ученик получит возможность научиться:

- находить и представлять информацию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения.
- знакомиться с профессией дизайнер

8 класс

Ученик научится:

- определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.
- определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц

Ученик получит возможность:

- ознакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.
- ознакомиться с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Раздел «Электротехника»

5 класс

Ученик научится:

- изучать потребности в бытовых электроприборах на кухне
- находить и представлять информацию об истории электроприборов
- изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

7 класс

Ученик научится:

- изучать потребность в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении;
- находить информацию о видах и функциях климатических приборов.

Ученик получит возможность научиться:

- представлять информацию о электрических бытовых приборах;
- подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.

8 класс

Ученик научится:

- оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и квартирной (домовой) сети;
- знакомиться с устройством и принципом действия электрического фена;
- читать простые электрические схемы.

Ученик получит возможность научиться:

- собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока;
- определять расход и стоимость электроэнергии за месяц;
- приемам использования электромонтажных инструментов.

Раздел «Кулинария»

5 класс

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Ученик получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
- соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
- оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

6 класс

Ученик научится:

- определять свежесть рыбы органолептическими методами;
- определять срок годности рыбных консервов;
- подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.
- определять качество мяса органолептическими методами;

- определять качество птицы органолептическими методами;

Ученик получит возможность научиться:

- определять качество продуктов для приготовления супа;
- соблюдать безопасные приемы труда;
- выполнять сервировку стола к обеду.

7 класс

Ученик научится:

- определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами;
- определять срок годности молочных продуктов;
- готовить изделия из жидкого теста.

Ученик получит возможность научиться:

- выбирать и готовить изделия из песочного теста;
- подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления десертов, сладостей и напитков
- составлять меню обеда.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

5 класс

Ученик научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

6 класс

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон;
- исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон;
- подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.

Ученик получит возможность научиться:

- снимать мерки с фигуры человека;
- рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий;
- моделировать проектное швейное изделие;
- изучать устройство машинной иглы;
- осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия.

7 класс

Ученик научится:

- составлять коллекции тканей из натуральных волокон животного происхождения;
- изучать свойства шерстяных и шелковых тканей;
- находить и представлять информацию о конструктивных особенностях поясной одежды.

Ученик получит возможность научиться:

- приемам моделирования поясной одежды;

- находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения;
- изготавливать образцы машинных швов.

Раздел «Художественные ремесла»

5 класс

Ученик научится:

- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия;
- анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России;
- находить и представлять информацию о народных промыслах;
- находить информацию о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.

Ученик получит возможность научиться:

- зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию;
- различать различные виды техники лоскутного шитья
- изготавливать образцы лоскутных узоров.

6 класс

Ученик научится:

- подбирать материалы и инструменты для вязания;
- вязать образцы крючком;
- зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.

Ученик получит возможность научиться:

- находить и представлять информацию об истории вязания;
- подбирать спицы и нитки для вязания;
- создавать схемы для вязания с помощью ПК.

7 класс

Ученик научится:

- создавать эскиз росписи по ткани;
- выполнять образец росписи по ткани;
- находить и представлять информацию об истории возникновения техники батик в различных странах.

Ученик получит возможность научиться:

- подбирать материалы и инструменты для ручной вышивки;
- выполнять эскизы вышивки ручными стежками;
- создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК.

Раздел «Семейная экономика»

8 класс

Ученик научится:

- оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи;
- анализировать потребности членов семьи;
- планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.

Ученик получит возможность научиться:

- анализировать качество и потребительские свойства товаров;
- планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

5 класс

Ученик научится:

- выполнять проект по разделу «Технологии ведения дома»;
- выполнять проект по разделу «Кулинария»
- оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Ученик получит возможность:

- знакомиться с примерами творческих проектов;
- определять цель и задачи проектной деятельности;
- составлять доклад для защиты творческого проекта.

6 класс

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

7 класс

Ученик научится:

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Ученик получит возможность научиться:

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;
- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

8 класс

Ученик научится:

- обосновывать тему творческого проекта;
- находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных;

Ученик получит возможность научиться:

- разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК.
- выполнять проект и анализировать результаты работы;
- оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

8 класс

Ученик научится:

- построению двух-трёх вариантов личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда;
- планировать профессиональную карьеру;

Ученик получит возможность научиться:

- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

5 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема. Физиология питания

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых

овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зелению.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с

кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука.. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор

наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

6 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приёма гостей, зоны сна, санитарно-гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение электронной презентации «Декоративное оформление интерьера». Разработка плана жилого дома. Подбор современных материалов для отделки потолка, стен, пола. Изготовление макета оформления окон.

Тема. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создания композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приёмы размещения комнатных растений в интерьере: одиночные растения, композиция из горшечных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растений к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие комнатные, декоративноцветущие горшечные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технологии выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технологии выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Лабораторно-практические и практические работы. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Уход за растениями в кабинете технологии, классной комнате, холлах школы.

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Определение качества термической обработки рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов.

Тема. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса.

Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

Приготовление блюда из мяса.

Тема. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление блюда из птицы.

Тема. Заправочные супы

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, борща, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление заправочного супа.

Тема. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда.

Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление меню обеда. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых

материалов из химических волокон. Профессия оператор в производстве химических волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом в натуральную величину (проектное изделие).

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о моделировании одежды. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Моделирование отрезной плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкройной обтачки горловины спинки, подкройной обтачки горловины переда, подборта. Подготовка выкройки к раскрою. Профессия художник по костюму.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки: петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинам. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обмётывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины.

Подготовка выкройки к раскрою.

Лабораторно-практические и практические работы. Устранение дефектов машинной строчки.

Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления плечевого швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя. Выкраивание деталей из прокладки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иглами и булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы утюгом.

Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков.

Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной взаутюжку и стачной вразутюжку). Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом — мягкого пояса, бретелей.

Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность изготовления плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Технология обработки среднего шва с застежкой и разрезом, плечевых швов, нижних срезов рукавов. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка застёжки подбортом. Обработка боковых швов. Соединение лифа с юбкой. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная отделка изделия. Профессия технолог-конструктор.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскрой швейного изделия.

Дублирование деталей клеевой прокладкой.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Обработка мелких деталей проектного изделия.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки проектного изделия.

Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов; горловины и застёжки проектного изделия; боковых срезов и отрезного изделия; нижнего среза изделия.

Окончательная обработка изделия.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Вязание крючком

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель при вязании крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Лабораторно-практические и практические работы. Вывязывание полотна из столбиков с накидом несколькими способами.

Выполнение плотного вязания по кругу.

Тема. Вязание спицами

Теоретические сведения. Вязание спицами узоров из лицевых и изнаночных петель: набор петель на спицы, применение схем узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые и изнаночные петли, закрытие петель последнего ряда. Вязание полотна лицевыми и изнаночными петлями. Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов вязок лицевыми и изнаночными петлями.

Разработка схемы жаккардового узора на ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.
Презентация и защита творческого проекта.
Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Приготовление воскресного семейного обеда», «Наряд для семейного обеда», «Вяжем аксессуары крючком или спицами», «Любимая вязаная игрушка» и др.

7 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере. Профессия дизайнер.

Лабораторно-практические и практические работ. Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Систематизация коллекции, книг.

Тема. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы. Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы.

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи

Раздел «Кулинария»

Тема. Блюда из молока и кисломолочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. Профессия мастер производства молочной продукции.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества молока и молочных продуктов.

Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога.

Тема. Изделия из жидкого теста

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение качества мёда.

Приготовление изделий из жидкого теста.

Тема. Виды теста и выпечки

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепт и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

Тема. Сладости, десерты, напитки

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепт, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление сладких блюд и напитков.

Тема. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

Тема. Моделирование швейных изделий

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета.

Лабораторно-практические и практические работы. Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема. Швейная машина

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работы. Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания среза с помощью приспособлений к швейной машине.

Тема. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками — подшивание.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок. Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки.

Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия.

Лабораторно-практические и практические работа. Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.
Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией.
Обработка складок.
Подготовка и проведение примерки поясного изделия.
Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза.
Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы.
Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема. Ручная роспись тканей

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.

Тема. Вышивание

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Лабораторно-практические и практические работы. Выполнение образцов швов прямыми, петлеобразными, петельными, крестообразными и косыми стежками.

Выполнение образца вышивки в технике крест.

Выполнение образцов вышивки гладью, французским узелком и рококо.

Выполнение образца вышивки атласными лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. Исследовательская и созидательная деятельности

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Умный дом», «Комплект светильников для моей комнаты», «Праздничный сладкий стол», «Сладкоежки», «Праздничный наряд», «Юбка-килт», «Подарок своими руками», «Атласные ленточки» и др.

8 класс

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Экология жилища.

Теоретические сведения Характеристика основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городском и сельском (дачном) домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении.

Ознакомление с системой фильтрации воды (на лабораторном стенде).

Изучение конструкции водопроводных смесителей.

Тема. Водоснабжение и канализация в доме

Теоретические сведения. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоквартирном доме. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники.

Работа счётчика расхода воды. Способы определения расхода и стоимости расхода воды.

Утилизация сточных вод системы водоснабжения и канализации. Экологические проблемы, связанные с их утилизацией.

Лабораторно - практические и практические работы. Ознакомление со схемой системы водоснабжения и канализации в школе и дома. Определение расхода и стоимости горячей и холодной воды за месяц.

Раздел «Электротехника»

Тема. Бытовые электроприборы

Теоретические сведения. Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Электрическая и индукционная плиты на кухне: принцип действия, правила эксплуатации. Преимущества и недостатки. Пути экономии электрической энергии в быту. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами.

Отопительные электроприборы. Назначение, устройство, правила эксплуатации рефлектора, воздухонагревателя, масляного обогревателя (радиатора). Экономия электроэнергии при пользовании отопительными приборами. Устройство и принцип действия электрического фена для сушки волос.

Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации стиральных машин-автоматов, электрических вытяжных устройств.

Электронные приборы: телевизоры, DVD-плееры, музыкальные центры, компьютеры, часы и др. Сокращение их срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения.

Лабораторно-практические и практические работы. Оценка допустимой суммарной мощности электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной (домовой) сети. Изучение устройства и принципа действия стиральной машины-автомата, электрического фена для сушки волос. Изучение способов защиты электронных приборов от скачков напряжения.

Тема. Электромонтажные и сборочные технологии

Теоретические сведения. Общее понятие об электрическом токе, о силе тока, напряжении и сопротивлении. Виды источников тока и приёмников электрической энергии. Условные графические изображения на электрических схемах.

Понятие об электрической цепи и о её принципиальной схеме. Виды проводов. Инструменты для электромонтажных работ. Приёмы монтажа и соединений установочных проводов и установочных изделий.

Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении

электромонтажных работ.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

Лабораторно-практические и практические работы. Чтение простой электрической схемы. Сборка электрической цепи из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследование работы цепи при различных вариантах её сборки.

Электромонтажные работы: ознакомление с видами электромонтажных инструментов и приёмами их использования; выполнение упражнений по механическому оконцеванию, соединению и ответвлению проводов.

Изготовление удлинителя. Использование пробника для поиска обрыва в простых электрических цепях.

Тема. Электротехнические устройства с элементами автоматики

Теоретические сведения. Принципы работы и способы подключения плавких и автоматических предохранителей. Схема квартирной электропроводки. Подключение бытовых приёмников электрической энергии.

Работа счётчика электрической энергии. Способы определения расхода и стоимости электрической энергии. Возможность одновременного включения нескольких бытовых приборов в сеть с учётом их мощности. Пути экономии электрической энергии.

Устройство и принцип работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека. Правила безопасной работы с электроустановками и при выполнении электромонтажных работ.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение схем квартирной электропроводки. Определение расхода и стоимости электроэнергии за месяц. Изучение устройства и принципа работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.

Раздел «Семейная экономика»

Тема «Бюджет семьи»

Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Способы защиты прав потребителей. Технология ведения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.

Практические работы. Оценка имеющихся и возможных источников доходов семьи. Анализ потребностей членов семьи. Планирование недельных, месячных и годовых расходов семьи с учетом ее состава. Изучение цен на рынке товаров и услуг в целях минимизации расходов в бюджете семьи. Анализ качества и потребительских свойств товаров. Выбор способа совершения покупки.

Раздел. «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Тема «Сферы производства и разделение труда»

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Основные структурные подразделения производственного предприятия. Уровни квалификации и уровни образования. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда. Понятие о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с деятельностью производственного предприятия. Анализ структуры предприятия и профессионального разделения труда

Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера»

Роль профессии в жизни человека. Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе.

Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии.

Лабораторно-практические работы. Ознакомление с профиограммами массовых для региона профессий. Построение планов профессионального образования и трудоустройства.

Раздел « Технологии творческой и опытнической деятельности »

Тема « Исследовательская и созидательная деятельность »

Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы. Обоснование темы творческого проекта. Поиск и изучение информации по проблеме, формированию базы данных. Разработка нескольких вариантов решения проблемы, выбор лучшего варианта и подготовка документации с использованием ПК. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Варианты проектов: «Семейный бюджет», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Разделы и темы программы	Количество часов по классам				
	всего	5	6	7	8
Технологии домашнего хозяйства	16	2	4	6	4
1. Интерьер кухни, столовой		2	-	-	-
2. Интерьер жилого дома		-	2	-	-
3. Комнатные растения в интерьере		-	2	-	-
4. Освещение жилого помещения		-	-	4	-
5. Гигиена жилища		-	-	2	-
6. Экология жилища		-	-	-	2
7. Водоснабжение и канализация в доме		-	-	-	2
Электротехника	16	1	-	3	12
1. Бытовые электроприборы		1	-	1	6
2. Электромонтажные и сборочные технологии		-	-	2	4
3. Электротехнические устройства с элементами автоматики		-	-	-	2
Кулинария	40	14	14	12	-
1. Санитария и гигиена на кухне		1	-	-	-
2. Физиология питания		1	-	-	-
3. Бутерброды и горячие напитки		2	-	-	-
4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий		2	-	-	-
5. Блюда из овощей и фруктов		4	-	-	-
6. Блюда из яиц		2	-	-	-
7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		2	-	-	
8. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря		-	4	-	-
9. Блюда из мяса		-	4	-	-
10. Блюда из птицы		-	2	-	-

11. Заправочные супы		-	2	-	-
12. Приготовление обеда		-	2	-	-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов		-	-	2	-
14. Изделия из жидкого теста				2	
15. Виды теста и выпечки		-		4	-
16. Сладости, десерты, напитки		-	-	2	-
17. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет		-	-	2	-
		-	-	-	-
Создание изделий из текстильных материалов	64	26	22	16	-
1. Свойства текстильных материалов		4	2	2	-
2. Конструирование швейных изделий		4	4	2	-
3. Моделирование швейных изделий		-	6	2	-
4. Швейная машина		6	3	2	-
5. Технология изготовления швейных изделий.		12	7	8	-
Художественные ремесла	32	8	10	14	-
1. Декоративно-прикладное искусство		2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства		2	-	-	-
3. Лоскутное шитье		4	-	-	-
4. Вязание крючком		-	6	-	-
5. Вязание спицами		-	4	-	-
6. Ручная роспись тканей		-	-	2	-
7. Вышивание		-	-	12	-
Семейная экономика	6	-	-	-	6
Бюджет семьи		-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	-	-	-	4
1. Сферы производства и разделение труда		-	-	-	2
2. Профессиональное образование и профессиональная карьера		-	-	-	2
Технологии творческой и опытнической деятельности	60	17	18	17	8
Исследовательская и созидательная деятельность					
Итого	238	68	68	68	34

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Приложение №1

5 класс

№ п/п	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Дата по плану	Дата по факту
«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч. из 20 ч.)				
1	Вводный урок.			
2	Творческая проектная деятельность.	Знакомиться с целями и задачами проектной деятельности		
	Раздел Технологии домашнего хозяйства (2ч)	<p>Предметные результаты: осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;</p> <p>Познавательные УУД: выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; формулирование определений понятий; соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности созидательного труда.</p> <p>Личностные УУД: проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности; овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности;</p>		

		саморегуляция		
3	Интерьер кухни, столовой	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.		
4	Практическая работа №1 Планировка кухни	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК		
	Раздел Электротехника (2ч)	<p>Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; саморегуляция</p>		
5	Бытовые электроприборы.	Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила		

		эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника		
6	Лабораторная работа №1 Изучение потребности в бытовых электрических приборах	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.		
«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч. из 20ч.)				
7 -8	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»			
	Раздел «Кулинария» (14 ч)	<p>Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; саморегуляция</p>		
9	Санитария и гигиена на кухне. Оказание первой помощи при ожогах, порезах.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных		

		<p>для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.</p> <p>Оказывать первую помощь при порезах и ожогах</p>		
10	Физиология питания	<p>Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.</p> <p>Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>		
11-12	<p>Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа №2</p> <p>Лабораторная работа №2</p> <p>Определение качества питьевой воды</p>	<p>Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p> <p>Знакомиться с профессией пекарь</p>		
13 -14	<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Лабораторная работа №3</p> <p>Маркировка и штриховые коды на упаковке круп и макаронных изделий.</p>	<p>Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p> <p>Знакомиться с профессией повар. Читать маркировку и штриховые коды на упаковках</p> <p>Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>		
15-16	<p>Блюда из сырых овощей и фруктов.</p> <p>Практическая работа №3</p> <p>Приготовление салата из сырых овощей</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и</p>		

		координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады		
17-18	Тепловая и кулинарная обработка овощей.	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.		
19	Технология приготовления блюд из яиц	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам		
20	Практическая работа №4 Приготовление блюда из яиц	Готовить блюда из яиц		
21	Итоговое тестирование	Выполнять итоговое тестирование		
22	Практическая работа №5 Сервировка стола к завтраку	Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»		
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)	Предметные результаты: знать о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности; определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта. выполнять чертеж швейного изделия; выполнять подготовку ткани к раскрою; выполнять ручные работы, работы на швейной машине. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий,		

		<p>сопоставление, анализ смысловое чтение.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности;</p>		
23	Волокна растительного происхождения	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.		
24	Лабораторная работа № 4 Определение направления долевой нити в ткани	Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей.		
25	Текстильные материалы и их свойства	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, текстильных материалах и их свойствах		
26	Лабораторная работа №5 Изучение свойств тканей из	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.		

	хлопка и льна	Оформлять результаты исследований		
27	Изготовление выкроек . Раскрой швейного изделия	Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.		
28	Практическая работа № 6 Снятие мерок и изготовление выкроек	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.		
29	Приемы работы. Швейные ручные работы. Швейные ручные работы.	Знакомиться с видами швейных ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладеть безопасными приемами труда.		
30	Практическая работа № 7 Изготовление образцов ручных работ	Изготавливать образцы ручных работ: обметывание петельными стежками, заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом)		
31	Приемы работы на швейной машине	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.		
32	Лабораторная работа № 6 Исследование работы регулирующих механизмов машины	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с ручным приводом Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда		
33	Технология пошива салфетки. Машинные швы.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.		
34	Практическая работа № 8	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных		

	Подготовка деталей к обработке.	швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.		
35	Технология пошива фартука, салфетки.	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.		
36	Практическая работа № 9 Обработка боковых срезов фартука.	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.		
37	Технология пошива фартука.	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.		
38	Практическая работа №10 Пошив фартука	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.		
39	Обработка боковых срезов фартука	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.		
40	Практическая работа №11 Обработка боковых срезов фартука	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.		
41	Сборка фартука.	Окончательная сборка фартука. Проводить обработку пояса, карманов .		
42	Практическая работа № 12 Пришивание карманов	Обработка накладных карманов. Овладевать безопасными приёмами труда		
43	Окончательная отделка фартука	Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной		
44	Практическая работа № 13 Отделка фартука	Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной		
	Раздел Художественные ремёсла (8ч)	Предметные результаты: различать виды декоративно-прикладного искусства, составлять план выполнения проекта;		

		<p>знать правила приемов и средства композиции, этапах проектной деятельности;</p> <p>знать о понятии орнамент, цветовых сочетаниях, символике орнамента;</p> <p>знать о видах и технологии лоскутного шитья.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
45	Декоративно-прикладное искусство	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).		
46	Лабораторная работа №7 Зарисовка и фотографирование наиболее	Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для		

	интересных образцов рукоделия.	украшения праздничной одежды в старину		
47	Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.		
48	Практическая работа № 14 Создание композиции в графическом редакторе	Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора		
49	Лоскутное шитьё	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги.		
50	Практическая работа № 15 Изготовление образцов лоскутного изделия.	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.		
51	Технология изготовления лоскутного изделия.	Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья		
52	Практическая работа № 16 Изготовление образцов лоскутного изделия.	Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.		
	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч. из 20 ч)	Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы. Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-		

		<p>эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
53	Лабораторная работа №8 Знакомство с примерами творческих проектов	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.		
54	Цели и задачи проектной деятельности	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта		
55	Проект «Кухня моей мечты»	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».		
56	Этапы выполнения проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		
57	Практическая работа №17 защита проекта	Защищать творческий проект		
58	Проект «Сервировка стола к завтраку»	Выполнять проект по разделу «Кулинария».		
59	Творческий проект Поисковый этап.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		
60	Практическая работа №18 защита проекта	Защищать творческий проект		
61	Творческий проект «Фартук»	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		
62	Творческий проект. Технологический этап	Подготавливать электронную презентацию проекта		
63	Защита проекта.	Защищать творческий проект		

64	Проект «Изделие в технике лоскутного шитья»	Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».		
65	Творческий проект. Поисковый этап	Выполнять итоговое тестирование		
66	Технологический этап.	Защищать творческий проект		
67	Защита проекта	Составлять доклад для защиты творческого проекта.		
68	Итоговое тестирование	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Приложение №2

6 класс

№ п/п	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Дата по плану	Дата по факту
	Раздел Технологии домашнего хозяйства (6ч)	<p>Предметные результаты: Знания о зонировании жилых помещений дома, правилах композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
1-2	Вводное занятие. Планировка жилого дома.	Находить и представлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Делать		

		планировку комнаты подростка с помощью шаблонов и ПК. Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет оформления окон. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили оформления интерьера»		
3-4	Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 «Декоративное оформление интерьера»	Выполнять эскизы с целью подбора материалов и цветового решения комнаты.		
5-6	Комнатные растения в интерьере. Практическая работа №2 Пересадка комнатных растений	Находить и представлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, об их происхождении. Понимать значение понятий, связанных с уходом за растениями. Знакомиться с профессией садовник. Выполнять перевалку (пересадку) комнатных растений.		
Технологии творческой и опытнической деятельности (2 ч. из 18 ч.)				
7-8	Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома»			
	Раздел Кулинария (14ч)	<p>Предметные результаты: знания о видах рыбы и рыбных продуктов, признаках доброкачественности рыбы, санитарных требованиях при обработке рыбы, технологии первичной и тепловой обработки рыбы;</p> <p>знания о видах мяса и мясных продуктов, технологии приготовления блюд из мяса, о значении первых блюд в питании человека, калорийности продуктов, правилах сервировки стола.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к</p>		

		<p>самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
9-10	<p>Технология первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря. Лабораторная работа №1 Определение свежести рыбы.</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд. Оттаивать и выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы. Разделять солёную рыбу. Осваивать безопасные приёмы труда. Знакомиться с профессией повар.</p>		
11-12	<p>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Практическая работа №3 Приготовление блюда из рыбы.</p>	<p>Определять свежесть рыбы органолептическими методами. Определять срок годности рыбных консервов. Выбирать, готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. Определять качество термической обработки рыбных блюд. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p>		
13-14	<p>Технология первичной обработки мяса. Лабораторная работа №2 Определение доброкачественности мяса</p>	<p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса. Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд. Выполнять механическую кулинарную обработку мяса. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить блюда из мяса. Сервировать стол и дегустировать готовые блюда. Определять качество мяса органолептическими методами.</p>		
15-16	<p>Технология приготовления блюд из</p>	<p>Проводить оценку качества термической обработки мясных</p>		

	мяса. Практическая работа №4 Приготовление блюд из мяса.	блюд. Находить и представлять информацию о блюдах из мяса, соусах и гарнирах к мясным блюдам.		
17	Блюда из птицы	Определять качество птицы органолептическими методами. Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки птицы. Планировать последовательность технологических операций. Осуществлять механическую кулинарную обработку птицы. Соблюдать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, инструментами и приспособлениями. Готовить блюда из птицы. Проводить дегустацию блюд из птицы.		
18	Практическая работа №5 Приготовление блюд из птицы	Находить и представлять информацию о блюдах из птицы Сервировать стол к обеду.		
19	Заправочные супы	Определять качество продуктов для приготовления супа. Готовить бульон. Готовить и оформлять заправочный суп. Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа. Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью. Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря. Читать технологическую документацию. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады (группы). Находить и представлять информацию о различных супах		
20	Практическая работа №6 Приготовление заправочного супа	Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.		
21	Итоговое тестирование	Выполнять итоговое тестирование		
22	Практическая работа №7 Приготовление обеда. Сервировка стола к завтраку	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду. Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола. Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для		

		приготовления обеда.		
	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)	<p>Предметные результаты: знания о свойствах текстильных материалов из химических волокон, видах нетканых материалов; знания о видах плечевой одежды, этапах учебного проектирования; знания о моделировании плечевой одежды, о последовательности и приемах раскроя швейного изделия. технологии выполнения ручных и швейных работ; выполнять отделку швейного изделия.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
23	Текстильные материалы из химических волокон	Составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Находить и представлять информацию о современных		

		материалах из химических волокон и об их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон		
24	Лабораторная работа №3 Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.	Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий.		
25	Конструирование плечевой одежды.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий		
26	Практическая работа №8 Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.		
27	Моделирование плечевой одежды	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования формы выреза горловины. Изучать приёмы моделирования плечевой одежды с застёжкой на пуговицах. Знакомиться с профессией технолог-конструктор швейного производства		
28	Практическая работа №9 Моделирование и подготовка выкроек раскрою	Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Изготавливать выкройки дополнительных деталей изделия: подкройных обтачек и т. д.		
29	Раскрой плечевой одежды	Изучать приёмы моделирования отрезной плечевой одежды. Моделировать проектное швейное изделие.		
30	Практическая работа № 10 Раскрой швейного изделия	Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани, обмеловку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия из ткани и прокладки.		
31	Ручные швейные работы.	Знакомиться с видами швейных ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку изделия. Овладеть безопасными приемами труда.		
32	Практическая работа № 11	Изучать устройство машинной иглы. Выполнять замену		

	Изготовление образцов ручных швов	машинной иглы. Подготавливать швейную машину к работе.		
33	Дефекты машинной строчки	Определять вид дефекта строчки по её виду.		
34	Практическая работа № 12 Устранение дефектов машинной строчки.	Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки.		
35	Машинные работы	Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Выполнять обмётывание петли на швейной машине. Пришивать пуговицу с помощью швейной машины. Овладевать безопасными приёмами работы на швейной машине.		
36	Практическая работа №13 Изготовление образцов машинных работ	Изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание.		
37	Обработка мелких деталей	Выполнять правила безопасной работы утюгом. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.		
38	Практическая работа №14 Обработка мелких деталей	Обрабатывать мелкие детали (мягкий пояс, бретели и др.) проектного изделия обтачным швом.		
39	Подготовка и проведение примерки изделия	Выполнять подготовку проектного изделия к примерке. Проводить примерку проектного изделия.		
40	Практическая работа №15 Примерка изделия	Устранять дефекты после примерки. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.		
41	Технология изготовления плечевого изделия	Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессией закройщик		
42	Практическая работа № 16 Обработка плечевых и нижних срезов рукавов	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах		
43	Окончательная отделка изделия	Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.		
44	Практическая работа № 17 Отделка	Находить и представлять информацию о фурнитуре для одежды,		

	изделия	об истории пуговиц. Окончательная отделка изделия.		
	Раздел Художественные ремесла (8ч)	<p>Предметные результаты: знания о способах вязания крючком и спицами, о видах инструментов, материалов для вязания; знания о приемах вязания основных петель, условных обозначениях для вязания крючком, этапах проектной деятельности.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
45	Основные виды петель при вязании крючком.	Изучать материалы и инструменты для вязания. Подбирать крючок и нитки для вязания. Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий. Находить и представлять информацию об истории вязания		
46	Практическая работа №18 Вязание полотна	Вязать образцы крючком. Изучать условные обозначения основных видов петель		

47	Вязание по кругу	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.		
48	Практическая работа № 19 Выполнение вязания по кругу	Вязать образцы по кругу. Изучать схемы вязания крючком		
49	Вязание спицами	Подбирать спицы и нитки для вязания. Находить и представлять информацию о народных художественных промыслах, связанных с вязанием спицами. Создавать схемы для вязания с помощью ПК		
50	Практическая работа № 20 Выполнение образцов вязания спицами	Вязать образцы спицами Читать условные обозначения при вязании спицами		
51	Вязание цветных узоров	Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия. Цветовой круг.		
52	Практическая работа № 21 Разработка схемы узоров.	Читать схемы вязания спицами		
	Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности (16 ч. из 18 ч.)	<p>Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать</p>		

		и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог. Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
53	Творческий проект «Приготовление воскресного семейного обеда»	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.		
54	Практическая работа №22 Выполнение творческого проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта		
55	Творческий проект «Наряд для семейного обеда»	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».		
56	Практическая работа №23 Выполнение творческого проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		
57	Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком или спицами»	Защищать творческий проект		
58	Практическая работа №24 Определение задачи	Выполнять проект по разделу «Кулинария».		
59	Творческий проект Технологический этап	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		
60	Практическая работа №25 Технология выполнения проекта	Защищать творческий проект		
61	Выполнение проекта по разделу «Художественные ремесла»	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».		
62	Практическая работа №26 Цели и задачи проекта	Подготавливать электронную презентацию проекта		
63	Оформление проекта. Заключительный этап	Защищать творческий проект		
64	Практическая работа №27 Оформление проекта	Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла».		
65	Подготовка презентации проекта.	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		

66	Практическая работа №28 Подготовка презентации проекта	Защищать творческий проект		
67	Составление доклада к защите творческого проекта	Составлять доклад для защиты творческого проекта.		
68	Итоговое тестирование	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту		

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Приложение №3

7 класс

№ п/п	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Дата по плану	Дата по факту
	Раздел Технологии домашнего хозяйства (6)	<p>Предметные результаты: знания о требованиях к уровню освещения, типах и видах светильников; способах размещения коллекций. Понятие о системе освещения жилого помещения. Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки. Приборы для создания микроклимата. Функции климатических приборов</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности;</p>		

		рефлексия, оценка и самооценка.		
1.	Цели курса. Первичный инструктаж по ТБ.	Находить и представлять информацию об устройстве системы освещения жилого помещения. Знакомиться с понятиями естественное и искусственное освещение. Роль освещения в интерьере. Виды светильников: потолочные, висячие, настенные, настольные, напольные и др.		
2.	«Освещение жилого помещения». Практическая работа №1 Выполнение презентации	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять презентацию проекта		
3-4	Предметы искусства и коллекции в интерьере.	Находить и представлять информацию о веществах, способные заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства. Изучать средства для уборки помещений. Изучать санитарно-гигиенические требования к уборке помещений		
5-6	Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Практическая работа №2 Генеральная уборка кабинета технологии.	Выполнять генеральную уборку кабинета.		
	Раздел Электротехника (3)	Предметные результаты: знание о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы. Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы,		

		эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог. Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
7-8.	Электротехнические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.	Изучать потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами		
9.	Бытовые электроприборы.	Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.		
Исследовательская и созидательная деятельность (3 ч. из 17ч.)				
10-11	Творческий проект «Умный дом».	Знакомиться с примерами творческих проектов. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».		
12	Защита проекта «Умный дом».			
	Раздел Кулинария (10)	Предметные результаты: знания о санитарно-гигиенических требованиях, безопасных приемах работы на кухне, о питательной ценности молочных и кисломолочных продуктов, технологии приготовления из молока, творога. Методы определения качества молока и молочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и		

		<p>требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления.</p> <p>знания о видах теста, о технологии приготовления различных изделий из теста. Продукты для приготовления выпечки.</p> <p>знания о способах приготовления сладостей, десертов, сладких напитков. Виды сладостей. Меню сладкого стола.</p> <p>Познавательные УУД:</p> <p>умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД:</p> <p>формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД:</p> <p>умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД:</p> <p>целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;</p> <p>самоорганизация учебной деятельности;</p> <p>рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
13	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Лабораторная работа №1 Определение качества молока.	<p>Определять качество молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Подбирать инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов.</p> <p>Осваивать безопасные приемы труда при работе с горячими жидкостями. Сервировать сто и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и представлять информацию о кисломолочных продуктах.</p>		

14	Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа №3 Приготовление блюда из творога.	Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление блюда из творога.		
15-16.	Изделия из жидкого теста. Лабораторная работа №2 Определение качества меда. Практическая работа №4 Приготовление изделий из жидкого теста.	Знакомиться с видами блюд из жидкого теста, продуктами для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.		
17.	Виды теста и выпечки.	Знакомиться с продуктами для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецепттура и технология приготовления пресного слоеного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.		
18.	Практическая работа №5 Приготовление изделий из пресного слоеного теста.	Приготовление изделий из пресного слоеного теста. Приготовление изделий из песочного теста.		
19.	Сладости, десерты, напитки.	Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецепттура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информацию о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления.		
20.	Практическая работа №6 Приготовление сладких блюд и напитков.	Приготовление сладких блюд и напитков.		

21.	Итоговое тестирование	Выполнять итоговое тестирование		
22.	Практическая работа №7 Разработка приглашения.	<p>Разработка меню. Приготовление блюд для праздничного сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Разработка приглашения.</p> <p>Составлять меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол фуршет.</p>		
	Раздел Создание изделий из текстильных материалов (16)	<p>Предметные результаты: знания о классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Приемы моделирования поясной одежды. Уход за бытовой швейной машиной. Основные машинные операции. Правила раскладки выкроек, правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p>		

		Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
23.	Свойства текстильных материалов	Изучать потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении Электронагревательные приборы, их характеристики по мощности и рабочему напряжению. Виды электронагревательных приборов. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами Подбирать современную бытовую технику с учетом потребностей и доходов семьи.		
24.	Лабораторная работа №3 Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.	Определять сырьевой состав тканей и изучать их свойства.		
25.	Конструирование поясной одежды	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формуле отдельные элементы чертежей швейных изделий.		
26.	Практическая работа №9 Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки.	Снимать мерки и строить чертеж прямой юбки. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.		
27.	Моделирование поясной одежды	Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приемы моделирования юбки с расширением к низу. Приемы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с CD и из Интернета. Знакомиться с профессией художник по костюмам и текстилю. Находить и представлять информацию о выкройках.		
28.	Практическая работа №10 Моделирование и подготовка	Моделирование юбки. Получение выкройки швейного изделия из журнала мод.		

	выкройки к раскрою.	Подготовить выкройку проектного изделия к раскрою.		
29.	Технология машинных работ	Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Знакомство с приспособлениями к швейной машине. Находить и представлять информацию о видах швейных машин последнего поколения.		
30.	Практическая работа №11 Изготовление образцов машинных швов.	Выполнение образцов машинных швов.		
31.	Технология обработки среднего шва.	Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки		
32.	Практическая работа №12 Обработка среднего шва юбки.	Выполнять обработку среднего шва юбки.		
33.	Технология обработки складок.	Технология обработки среднего шва юбки с застежкой-молнией и разрезом. Притачивание застежки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.		
34.	Практическая работа №13 Обработка складок.	Технология обработки односторонней, встречной и бантовой складок.		
35.	Проведение примерки поясного изделия.	Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов по еле примерки.		
36.	Практическая работа №14 Примерка изделия.	Проведение примерки изделия.		
37.	Технология обработки юбки.	Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия.		
38.	Практическая работа № 15 Обработка юбки после примерки	Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка изделия.		
	Раздел Художественные ремесла (16)	Предметные результаты:		

		<p>знания о технологии ручной росписи тканей, материалах, приспособлениях. Подготовка ткани к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Технология холодного батика. Профессия художник росписи по ткани.</p> <p>знания о технологии выполнения вышивки прямыми, петельными, косыми, петлеобразными, крестообразными стежками. Материалы и инструменты для вышивания.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
39.	Ручная роспись тканей	Знакомиться с технологией горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике.		
40.	Практическая работа №16 Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика.	Выполнять образцы росписи ткани в технике холодного батика.		
41.	Свободная роспись.	Познакомиться с особенностями выполнения узелкового батика и		

		свободной росписи. Профессия художник росписи по ткани.		
42.	Практическая работа №17 Выполнение образца росписи ткани	Выполнять образцы росписи ткани.		
43.	Ручные стежки и швы на их основе.	Материалы и оборудование для вышивки. Приемы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.		
44.	Практическая работа №18 Выполнение образцов швов.	Выполнять образцы швов.		
45.	Вышивание счетными швами	Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.		
46.	Практическая работа №19 Выполнение образца вышивки швом крест	Выполнять образцы вышивки швом крест.		
47.	Использование компьютера в вышивке крестом.	Использование ПК в вышивке крестом.		
48.	Практическая работа №20 Выполнение образца вышивки швом крест	Выполнять образец вышивки швом крест.		
49.	Вышивание по свободному контуру.	Познакомиться с техникой вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь		
50.	Практическая работа №21 Выполнение образцов вышивки гладью.	Выполнять образцы вышивки гладью.		
51.	Швы французский узелок и рококо.	Знакомиться с техникой выполнения различных швов. Швы французский узелок и рококо.		
52.	Практическая работа №22 Выполнение образцов вышивки	Выполнять образцы вышивки		
53.	Вышивание лентами.	Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.		

54.	Практическая работа №23 Выполнение образца вышивки лентами.	Выполнять образцы вышивки лентами.		
	Раздел Технологии творческой и опытнической деятельности (14 ч. из 17ч)	<p>Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
55-56	Запуск творческого проекта «Праздничный сладкий стол». Технологический этап выполнения проекта	Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»		
57	Защита творческого проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы		

	«Праздничный сладкий стол»	выполнения проекта		
58-59	Запуск творческого проекта «Праздничный наряд»	Выполнение проекта «Праздничный наряд»		
60-61	Технологический этап выполнения проекта. Оформление проектной документации.	Подготовить презентацию творческого проекта		
62-63	Защита творческого проекта	Защита творческой проектной работы		
64-65.	Запуск творческого проекта «Подарок своими руками»	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта		
66.	Технологический этап выполнения проекта.	Оформление проектной документации.		
67	Защита творческого проекта	Защита творческой проектной работы		
68.	Итоговое тестирование			

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Приложение №4

8 класс

№ п/п	Тема урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся	Дата по плану	Дата по факту
	<p>Раздел «Технология домашнего хозяйства» (4ч)</p>	<p>Предметные результаты: Знать характеристику основных элементов систем энергоснабжения, теплоснабжения, водопровода и канализации в городских и сельских домах. Правила их эксплуатации. Познакомиться с понятием об экологии жилища, с современными системами фильтрации воды. Система безопасности жилища.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
1.	Экология жилища	Знакомиться с приточно-вытяжной естественной вентиляцией в помещении. Понятие об экологии жилища.		

2.	Инженерные коммуникации в доме	Ознакомиться с системой фильтрации воды, правилами ее использования.		
3.	Системы водоснабжения.	Знакомиться с основными элементами системы водоснабжения. Определять расход и стоимость горячей и холодной воды за месяц.		
4.	Системы канализации. Лабораторно-практическая работа №5	Определять составляющие системы водоснабжения и канализации в школе и дома.		
	Раздел « Электротехника» (12ч)	<p>Предметные результаты: Познакомиться с электронагревательными приборами, их безопасной эксплуатацией. Пути экономии электрической энергии в быту. Знать правила безопасности пользования бытовыми электроприборами. Сокращение срока службы и поломка при скачках напряжения. Способы защиты приборов от скачков напряжения. Познакомиться с понятием электрический ток, видами тока и приемниками электрической энергии. Влияние электротехнических и электронных приборов на здоровье человека.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной</p>		

		перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
5	Электрический ток и его использование	Читать простые электрические схемы, знать общее понятие об электрическом токе.		
6	Электрические цепи	Собирать электрическую цепь из деталей конструктора с гальваническим источником тока. Исследовать работу цепи при различных вариантах ее сборки.		
7	Потребители и источники электроэнергии	Определять расход и стоимость электроэнергии за месяц.		
8	Электроизмерительные приборы Лабораторно-практическая работа №6	Познакомиться с понятиями: амперметр, вольтметр, электросчетчик, тариф на электроэнергию.		
9	Электромонтажные работы. Лабораторно-практическая работа №7 №8	Ознакомиться с видами электромонтажных инструментов и приемами их использования; выполнять упражнения по несложному электромонтажу.		
10	Электрические провода. Лабораторно-практическая работа №9, №10	Знакомиться со схемой квартирной электропроводки. Использовать пробник для поиска обрыва в простых электрических цепях.		
11	Итоговое тестирование	Выполнять тестирование		
12	Электроосветительные приборы. Лабораторно-практическая работа №11	Знакомиться со способом защиты электронных приборов от скачков напряжения.		
13	Бытовые электронагревательные приборы	Оценивать допустимую суммарную мощность электроприборов, подключаемых к одной розетке и в квартирной сети.		
14	Электронагревательные элементы открытого типа	Познакомиться с понятием: нагревательный элемент. Соблюдение правил безопасности при пользовании электронагревательными приборами.		
15	Электронагревательные элементы закрытого типа. Лабораторно-практическая работа №12	Знакомиться с устройством и принципом работы бытового электрического утюга с элементами автоматики.		
16	Цифровые приборы.	Познакомиться с понятием радиоэлектроника. Использование цифровых приборов в быту.		
	Раздел «Семейная экономика» (6ч)	Предметные результаты:		

		<p>Познакомиться с технологией построения семейного бюджета. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Способы выявления потребностей семьи. Ознакомиться с понятиями доходы и расходы семьи. Познакомиться с технологией совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Познакомиться с технологией видения бизнеса. Оценка возможностей предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		
17	Бюджет семьи. Лабораторно-практическая работа №1	Оценивать имеющиеся и возможные источники доходов семьи.		
18	Технология построения семейного бюджета. Лабораторно-практическая работа №2	Анализировать потребности членов семьи. Планировать недельные, месячные и годовые расходы семьи с учетом ее состава.		
19	Технология совершения покупок.	Анализировать качество и потребительские свойства товаров.		

20	Права потребителей. Лабораторно-практическая работа №3	Познакомиться с понятиями; маркировка товара, штрихкод, сертификация, этикетка, вкладыш.		
21	Технология ведения бизнеса. Лабораторно-практическая работа №4	Планировать возможную индивидуальную трудовую деятельность		
22	Формы предпринимательской деятельности.	Познакомиться со спецификой предпринимательства как эффективного способа пополнения семейного бюджета.		
	Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение» (4ч)	<p>Предметные результаты: Познакомиться с понятиями сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Познакомиться с понятиями профессия, специальность, квалификации и компетентность работника. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Познакомиться с источниками получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования.</p> <p>Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы.</p> <p>Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала.</p> <p>Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог.</p> <p>Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.</p>		

23	Профессиональное образование Лабораторно-практическая работа №13	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Исследовать деятельность производственного предприятия или предприятия сервиса.		
24	Внутренний мир человека и профессиональное самоопределение. Лабораторно-практическая работа №14, №15	Разбираться в понятиях «профессия», «специальность», «квалификация». Анализировать структура предприятия и профессиональное разделение труда.		
25	Роль темперамента и характера в профессиональном самоопределении. Лабораторно-практическая работа №16	Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках о возможностях получения профессионального образования.		
26	Здоровье и выбор профессии. Лабораторно-практическая работа №17	Проводить диагностику склонностей и качества личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства.		
	Технология творческой и опытнической деятельности (9ч)	Предметные результаты: анализировать варианты проектов по предложенным критериям; цели, задачи этапов проектирования; составлять доклад защиты проекта; анализировать достоинства и недостатки проекта по предложенным критериям. Познавательные УУД: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цели рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ смысловое чтение, умения делать выводы. Личностные УУД: формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетическая ориентация, развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциала. Коммуникативные УУД: умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать		

		и выступать, проявлять инициативу, принимать решения; владение речью, диалог. Регулятивные УУД: целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе; самоорганизация учебной деятельности; рефлексия, оценка и самооценка.		
27	Проектирование как сфера профессиональной деятельности.	Познакомиться с понятием «проектирование», с требованиями, предъявляемыми к выбору темы проекта.		
28	Творческий проект «Разработка плаката по электробезопасности»	Обосновывать тему творческого проекта. Выполнять проект.		
29	Итоговое тестирование	Выполнять итоговое тестирование		
30	Защита проекта.	Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных.		
31	Творческий проект «Дом будущего»	Обосновывать тему творческого проекта.		
32	Защита проекта	Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.		
33	Творческий проект «Мой профессиональный выбор»	Обосновывать тему творческого проекта. Выполнять проект		
34	Защита проекта	Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта.		
35	Анализ творческих проектов.	Анализировать результаты работы.		

Согласовано: протокол заседания МО учителей от _____ г., протокол № 1 _____ руководитель ШМО	Согласовано: заместитель директора по УР _____ Мокроусова Г. А. подпись Ф.И.О _____
--	---

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Характеристики основных видов деятельности учащихся
	о профессии, специальности, квалификации и компетентности работника	
Тема «Профессиональное образование и профессиональная карьера» 2 часа	Виды массовых профессий сферы производства и сервиса в регионе. Региональный рынок труда и его конъюнктура. Профессиональные интересы, склонности и способности. Диагностика и самодиагностика профессиональной пригодности. Источники получения информации о профессиях, путях и об уровнях профессионального образования. Здоровье и выбор профессии	Знакомиться по Единому тарифно-квалификационному справочнику с массовыми профессиями. Анализировать предложения работодателей на региональном рынке труда. Искать информацию в различных источниках, включая Интернет, о возможностях получения профессионального образования. Проводить диагностику склонностей и качеств личности. Строить планы профессионального образования и трудоустройства
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)	Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта	Обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию и презентацию с помощью ПК. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта

49

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО учителей

От 29.08.2019 № 1

Руководитель МО

*Людмила Богомолова***СОГЛАСОВАНО**

Зам. Директора по УВР

Г.А. Мокроусова (Мокроусова Г.А.)

29 августа 2019 г.